Cocina
Instalación y uso

Fogão
Instalação e uso

K6G21S/P

INDESIT

(ES) **Cocina con horno gas y grill eléctrico**
Instrucciones para la instalación y uso 3

(PT) **Fogão com forno gás e grill eléctrico**
Instruções para a instalação e o uso 13

Advertencias

Para garantizar la eficacia y seguridad de este electrodoméstico:
- **Diríjase exclusivamente al Servicio Técnico Oficial del Fabricante.**
- **Solicite siempre la utilización de recambios originales.**

1 **Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destinación cuyos símbolos figuran en el folleto y en la placa matrícula del aparato.**

2 **Este aparato ha sido creado para una utilización de tipo no profesional, en una vivienda.**

3 **Este manual pertenece a un aparato de clase 1 (aisado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).**

4 **Antes de utilizar el aparato leer con atención las instrucciones contenidas en el presente manual, en cuanto proveen importantes advertencias respecto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.**

5 Después de haber quitado el embalaje asegurarse que el aparato resulte íntegro. En caso de duda, no utilizar el aparato y dirigirse a personal profesionalmente calificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.

6 La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

7 La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra, conforme a a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.

8 Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa (puesta en el aparato y/o en el embalaje) características correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.

9 Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de las tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.

10 Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura entre los contactos igual o superior a 3 mm.

11 En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar la toma con otra de tipo adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, es desaconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. En caso de que el uso de estos fuese indispensable, será necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y extensiones conformes a las normas vigentes de seguridad, tratando de no superar el límite de capacidad en valor de corriente, indicado en el adaptador simple y en las extensiones, y el de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.

12 No dejar el aparato enchufado inútilmente. Apagar el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utilice, y cerrar la llave del gas.

13 **No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación del calor.**

14 El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. Cuando el cable presente averías, o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.

15 Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (por ejemplo: para caleccionar ambientes) debeconsiderarse impropio y por ende peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.

16 El uso de cualquier aparato eléctrico exige la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
- no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos
- no usar el aparato con los pies descalzos
- no usar extensiones, si no se lo hace prestando la debida atención.
- no tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para quitar el enchufe del tomacorriente.
- no dejar expuesto el aparato al alcance de agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
- no permitir que el aparato sea usado por niños o por incapacitados, sin vigilancia.

17 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.

18 Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo, antes de desecharlo se ruega inutilizarlo, cortándole el cable de alimentación, luego de haber quitado el enchufe del tomacorriente. Se ruega además inutilizar las partes del aparato suceptibles de constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían servirse del aparato fuera de uso para sus juegos.

19 No apoyar ollas instables o deformadas sobre los quemadores y las placas eléctricas, para evitar que se vuelquen. Colocar las ollas sobre la encimera de manera que los asideros siempre resulten hacia el interior, para evitar choques accidentales.

20 Algunas partes del aparato, sobre todo las placas eléctricas, permanecen muy calientes después del uso y por un tiempo prolongado. Cuidado! no tocarlas.

21 No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina...) en la cercanía del aparato mientras está en funciones.

22 Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuidar que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.

23 Controlar que los pomos estén siempre en la posición "•"/"○"cuando el aparato no se utiliza.

24 **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**

25 **Los aparatos a gas necesitan una buena ventilación para funcionar correctamente. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la "Colocación".**

26 En los modelos que presentan una protección de cristal o tapa superior, ésta puede agrietarse o partirse en caso de recalentamiento; por lo tanto conviene que todos los quemadores resulten bien apagadas antes de bajar la protección.

27 Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

28 **Advertencia:** se recomienda no colocar nunca contenedores muy calientes, comida caliente y material inflamable dentro del cajón calientaplatos.

Instrucciones para la instalación

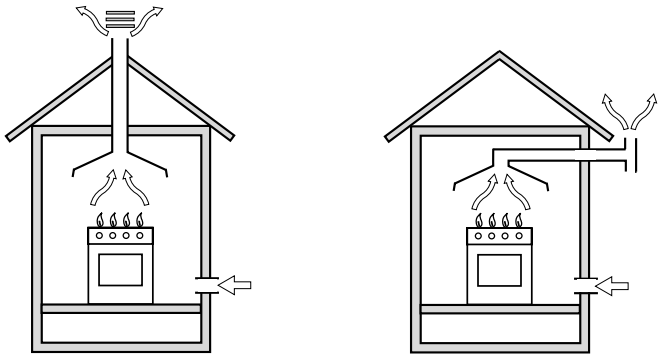
Las instrucciones siguientes están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de regulación, y manutención técnica correctamente, conforme las normas en vigor.

Importante: Cualquier intervención con fines de regulación, manutención, etc, debe efectuarse con la cocina desenchufada.

Colocación

Importante: este aparato puede instalarse y funcionar sòlo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas en vigor. Deben ser respetados los siguientes requisitos:

a) El ambiente debe poseer un sistema de descarga hacia afuera de los humos de la combustión, realizado por medio de una campana o de un electro-ventilador que se ponga en marcha automaticamente todas las vezes que se prende el aparato.

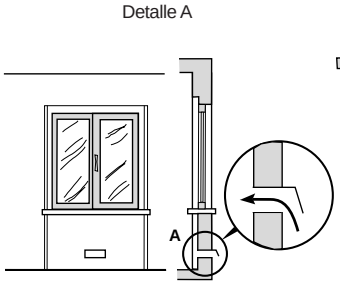


En chimenea o tubo de chimenea ramificado

Directament al externo

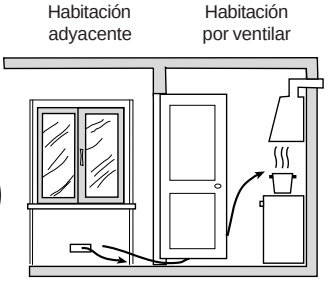
(reservado a los aparatos de cocción)

b) El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. La capacidad de aire necesario para la combustión no debe resultar inferior a 2 m^3/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede ser realizado por medio de un conducto de 100 cm^2, por lo menos, por el cual entra aire de afuera del edifício que posea una sección útil de modo que no pueda ser obstruído accidentalmente. Para los aparatos que no poseen, a la altura del plano de trabajo, el dispositivo de seguridad para el caso de falta de llama, las aberturas de ventilación deben ser agrandadas de un 100% respetando un mínimo de 200 cm^2 (Fig. A). O bien, en manera indirecta, por medio de ambientes adyacentes equipados con un conducto de ventilación hacia afuera, como explicado anteriormente, que no sean partes en común del edifício ni ambientes con riesgo de incendio o cuartos de dormir (Fig. B).



Ejemplos de apertura de ventilaciónpara aire comburente

Fig. A



Aumento de la ranura entre puerta y suelo

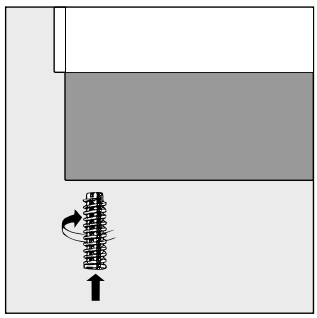
Fig. B

c) El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer necesaria una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración mecánica, si existe.

d) Los gases de petrolio licuefactos, más pesados que el aire, restañan hacia abajo. Luego, los ambientes que contienen garrafas de GPL deben tener aberturas hacia afuera para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Por lo tanto, garrafas de GPL, sea vacías que parcialmente llenas, no deben instalarse o depositarse en ambientes o vanos a niveles más bajos del suelo (cantinas, etc.). Es oportuno conservar en el ambiente sòlo la garrafa que se está utilizando, colocada en modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

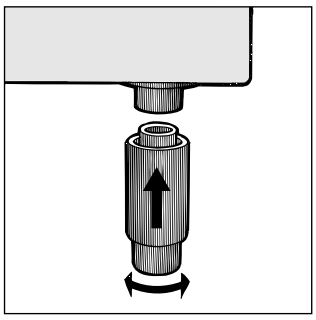
Nivelación (presente sóolo en algunos modelos)

En la parte inferior del aparato se encuentran 4 pies de sostén ajustables con tornillos que permiten mejorar la nivelación del aparato. Es indispensable que el aparato esté ubicado de modo uniforme.



Montaje patas (presente sóolo en algunos modelos)

Se suministran patas que se empotran por bajo de la base de la cocina.



Instalación de la cocina

Es posible su instalación al costado de muebles cuya altura no supere la del plano de cocción. La pared que está en contacto con la parte posterior de la cocina debe ser de material no inflamable. Durante el funcionamiento la pared posterior de la cocina puede alcanzar una temperatura de 50°C superior a la del ambiente.

a) Los muebles situados a un costado, cuya altura supera la de la superficie de trabajo, deben estar situados a por lo menos 600 mm del borde de la superficie.

b) Las campanas deben ser instaladas de acuerdo a los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las campanas, y de todos modos manteniendo una distancia mí de 650 mm.

c) En el caso en que los mecheros se instalen debajo de un mueble de cocina, se deberá mantener entre ellos (mueble y mecheros), una distancia mínima de 700 mm (milímetros). Los muebles adyacentes a la campana purificadora se colocarán a una distancia mínima de 420 mm con relación al plano de cocción (Fig. C - Fig. D).

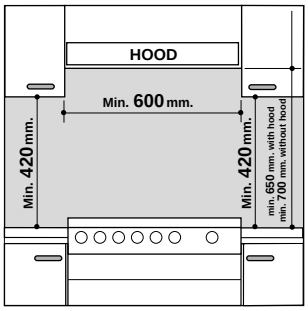


Fig. C

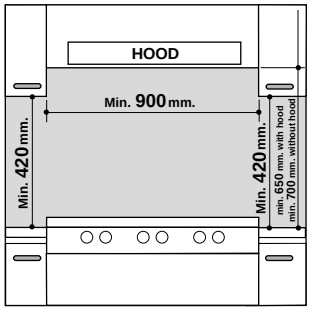


Fig. D

Conexión gas

Conectar la cocina a la garrafa o al conducto del gas conforme a las prescripciones de las normas en vigor, sòlo después de haberse asegurado que la misma está regulada para el tipo de gas con el cual será alimentada. Caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas". En algunos modelos la alimentación del gas puede producirse indiferentemente de derecha o de izquierda según los casos; para cambiar la conexión es necesario invertir la abrazadera con la tapa de cierre y substituir la guarnición de cierre (suministrada con el aparato). En caso de alimentación con gas líquido de garrafa, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas en vigor.

Importante: para asegurar un funcionamiento seguro, un uso adecuado de energía y larga duración del aparato, controlar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores y picos".

Conexión del tubo flexible

Efectuar la conexión por medio de un tubo flexible para gas que responda a las características indicadas en las normas en vigor. El diámetro interno del tubo a utilizar debe ser:

- 8mm para alimentación con gas líquido;
- 13mm para alimentación con gas metano;

Mencionamos a continuación las principales prescripciones de las normas en vigor:

- No debe resultar en ningún punto de su recorrido en contacto con partes que están a temperaturas superiores a 50°C.
- no debe tener una longitud superior a 1500 mm;
- No debe estar sujeto a ningún esfuerzo de tracción o torción y no debe presentar curvas excesivamente estrechas o estrangulamientos.
- No debe estar en contacto con objetos afilados, esquinas con partes móviles o no quede aplastado.
- Debe ser de fácil inspección a lo largo de todo su recorrido para poder controlar su estado de conservación;

Comprobar que el tubo resulte bien calzado en sus dos extremidades y sujetarlo por medio de abrazaderas de cierre conforme a la Norma en vigor. En caso no se pudieran respetar estas condiciones, habrá que recurrir a los tubos metálicos flexibles, conforme a la Norma en vigor.

En el caso en que la cocina se instale según las condiciones de la clase 2, subclase 1, es oportuno conectarse a la red de gas solamente a través de un tubo metálico flexible conforme a la norma en vigor.

Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared contínua fijación con rosca

Eliminar la abrazadera presente en el aparato.

El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. Utilizar exclusivamente tubos conforme a la Norma en vigor y guarniciones de cierre conforme a la Norma en vigor. La instalación de estos tubos debe ser efectuada en modo que su longitud, en condiciones de extensión máxima, no supere 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

Control partes estancas

Importante: al terminar la instalación controlar el perfecto sellado de todas las uniones, utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar al cable un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigor (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- la válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la potencia del aparato (ver placa características);
- la instalación de alimentación esté provista de una conexión a tierra eficaz, conforme a las normas y disposiciones de ley;
- pueda accederse fácilmente a la toma de corriente o al interruptor omnipolar una vez instalada la cocina.

Advertencia: no utilizar reductores, adaptadores o derivadores dado que los mismos podrían provocar calentamientos o quemaduras.

Adaptación del plano a los distintos tipos de gas

Para adaptar la cocina a un tipo de gas diferente a aquel para el cual la misma ha sido predispuesta (indicado en la tapa), es necesario efectuar las siguientes operaciones:

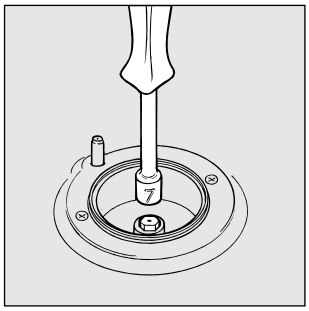
a) sustituir la abrazadera ya montada, por aquella que contiene el embalaje "accesorios de la cocina".

Atención: la abrazadera para gas metano y para gas de ciudad es la misma. (la abrazadera para gas líquido lleva impreso el número 8, la del gas metano el número 13).

Servirse de todas maneras de la junta de sellado nueva.

b) Sustitución de los picos de los quemadores del plano:

- sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes;
- destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm, y sustituirlos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 "Características de los quemadores y picos").



- Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, respecto a la secuencia arriba indicada.

c) Regulación de mínimos de los quemadores del plano:

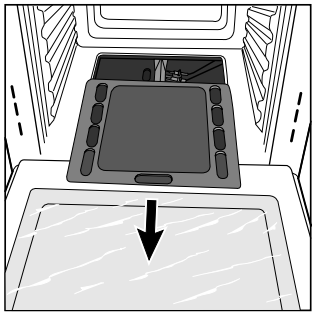
- llevar la llave a la posición de mínimo;
- quitar el pomo y accionar el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave, hasta conseguir una pequeña llama regular.
  Nota: cuando use gas natural, el tornillo de ajuste se deberá desenroscar en sentido antihorario.
- comprobar que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se produzcan apagados de la llama.

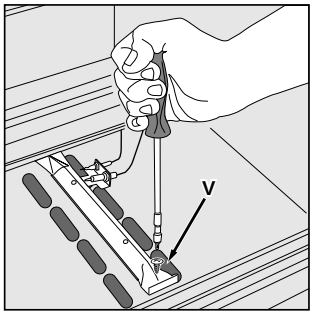
d) Regulación aire primario de los quemadores del plano:
Los quemadores no necesitan regulación de aire primario.

Adaptación a los distintos tipos de gas
Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta), es necesario efectuar las siguientes operaciones:

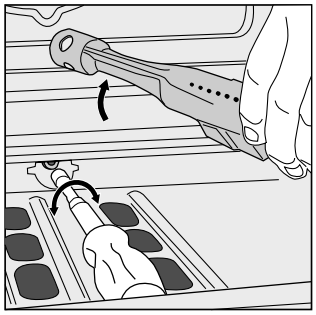
a) Sustitución del pico del quemador del horno

- abra la puerta del horno completamente
- extraiga el fondo del horno deslizable
- desenrosque el tornillo de fijación del quemador





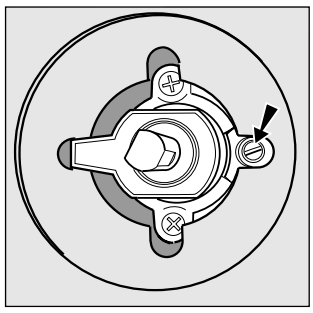
- extraiga el quemador del horno después de haber quitado el tornillo "**V**";
- destornille el pico del quemador del horno sirviéndose de la correspondiente llave a tubo para picos o mejor aún, de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas.(ver tabla 1).
  Tenga particular cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.
- Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, con respecto a la secuencia arriba indicada.

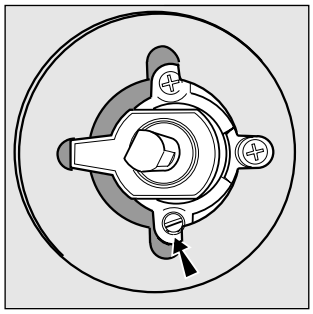


Regulación aire primario del quemador del horno:
b) El quemador está proyectado de modo tal que no necesita regulación de aire primario.

Regulación del mínimo del quemador del horno
c) Regular el mínimo del quemador del horno:

- llevar el pomo hacia la posición de **Mín** después de haber dejado la misma por aproximadamente 10 minutos en posición **Max**;
- quitar el pomo
- quitar el disco fijado al panel frontal
- opere sobre el tornillo de regulación ubicado en la parte externa de la varilla del termostato hasta obtener una pequeña llama regular (la llama es visible a través de los orificios del fondo del horno);
  Nota: cuando use gas natural, el tornillo de ajuste se deberá desenroscar en sentido antihorario.





- luego, comprobar que al girar rápidamente el pomo de la posición **Max** a la posición de **Mín** o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno no se produzcan apagados del quemador.

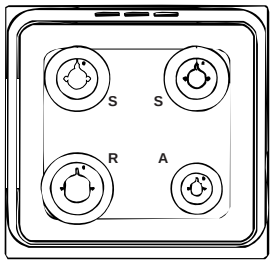
Regulación aire primario de los quemadores del horno:
Los quemadores no necesitan regulación de aire primario.
Atención
Al terminar la operación, sustituir la vieja etiqueta de calibrado con aquella correspondiente al nuevo gas que se utiliza, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.
Nota
En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigor sobre "reguladores para gas canalizado".

Características de los quemadores y de los picos

Tabla 1

Quemador	Diametro	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas liquido				Gas natural	
				By-pass 1/100	pico 1/100	capacid.* g/h		pico 1/100	capacid.* l/h
	(mm)	Nomin.	Reduc.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Ràpido (Grande)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Ràpido (Medio)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181
Auxiliari (Pequeño)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Horno	-	2,60	1,00	52	78	189	186	119	248
Presiones de suministro	Nominal (mbar) Minimo (mbar) Màximo (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



K6 G21S/P

Características técnicas

Dimensiones útiles del horno:

longitud cm. 43.5
profundidad cm. 43.5
altura cm. 31

Volúmen útil del horno:

litros 58

Dimensiones útiles del compartimiento calienta-platos:

longitud cm. 46
profundidad cm. 42
altura cm. 8,5

Tensión y frecuencia de alimentación:

ver placa características

Quemadores:

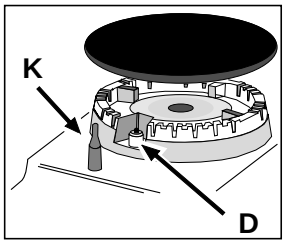
adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características

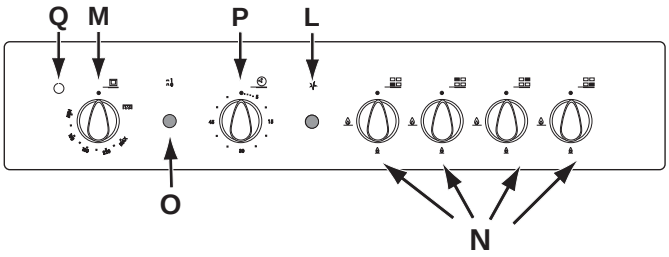
CE

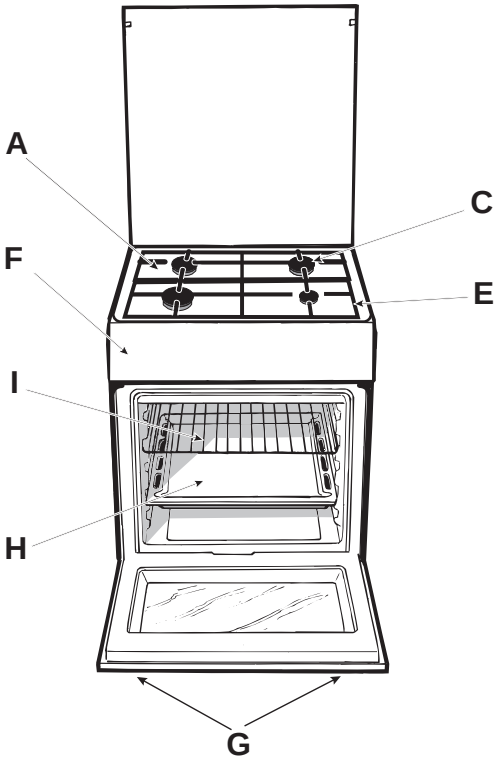
Estos aparatos han sido construidos de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:

- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 90/396/**CEE** del 29/06/90 (Gas) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Cocina con horno gas y grill eléctrico







A Plano de contención eventuales derrames
C Quemador de gas
D Dispositivo de encendido instantáneo electrónico
E Rejilla del plano de cocción
F Panel de mandos
G Patitas regulables
H Asadera o plano de cocción
K Dispositivo de seguridad de los quemadores de la placa de cocción
I Rejilla estante del horno
L Encendido electrónico de los quemadores del plano
M La perilla del horno y grill
N Perilla de mando de los quemadores de gas del plano de cocción
O La perilla para el encendido de la luz del horno
P Perilla del cuentaminutos
Q El piloto indicador de funcionamiento del grill

Las diferentes funciones presentes en la cocina

La selección de las diferentes funciones que ofrece la cocina se efectúa acccionando los dispositivos y órganos de control situados en el panel de mandos de la misma.

Las perillas de mando de los quemadores de gas del plano de cocción (N)
En correspondencia con cada uno de los mandos se indica, con un circulito lleno, la posición del quemador de gas que ella dirige. Para encender uno de los quemadores acercar al mismo una llama o un encendedor de gas, presionar y girar el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de **máximo** . Cada uno de los quemadores puede funcionar al máximo de su potencia, al mínimo, o con potencias intermedias. Con relación a estas diferentes prestaciones, sobre los mandos, además de la posición de apagado, indicada por símbolo • cuando el mismo se encuentra situado en correspondencia con el índice de referencia, se indican las posiciones de **máximo** y de **mínimo .** Las mismas se obtienen haciendo girar el mando en sentido antihorario a partir de la posición de apagado. Para apagar el quemador es necesario en cambio girar la perilla en sentido horario hasta su bloqueo (en correspondencia de nuevo con el símbolo •).

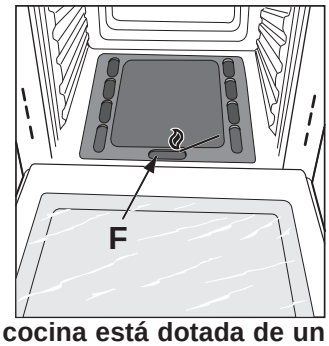
Encendido electrónico del quemador del plano (L)
Algunos modelos están dotados de encendido instantáneo electrónico de los quemadores de gas del plano de cocción: los mismos se reconocen por la presencia del dispositivo de encendido (**D**). Este dispositivo entra en funciones ejerciendo una leve presión sobre la tecla "**L**" indicada por el símbolo . Para encender el quemador elegido es, por lo tanto, suficiente pulsar el botón "**L**" y contemporáneamente pulsar a fondo y girar en sentido antihorario el pomo correspondiente hasta que se produzca el encendido. **Para obtener el encendido inmediato se aconseja activar primero la tecla y luego mover la perilla**.
Advertencia: en el caso de apagado accidental de las llamas del quemador, cerrar la perilla de mando y esperar por lo menos un minuto antes de repetir la operación de encendido.

Modelos con dispositivo de seguridad contra fugas de gas para los quemadores de la placa de cocción
Es posible identificar estos modelos por la presencia del dispositivo **J**.
Importante: dado que los quemadores del plano están dotados de dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador **es necesario mantener presionada la perilla por 3 segundos aproximadamente** para permitir el pasaje de gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

Atención: Cuando se enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, y con la puerta cerrada. Una vez transcurrido dicho tiempo, apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de substancias empleadas para proteger el horno durante el lapso de tiempo que transcurre entre la fabricación y la instalación del producto.

Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, solamente para cocciones con asador automático (si existe). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

La perilla del horno y grill (M)
Es el dispositivo que permite seleccionar las diferentes funciones del horno y escoger entre las temperaturas de cocción que se indican en la perilla misma, aquella que resulte más indicada para cocinar los distintos alimentos (comprendidas entre **Mín** y **Máx**). Para encender el quemador del horno, acercar al orificio "**F**" una llama o un encendedor de gas y girar la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición **Máx**.



Dado que la cocina está dotada de un dipositivo de seguridad es necesario mantener presionada la perilla por unos 6 segundos para permititr el pasaje de gas.
La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo coincidir la indicación del valor deseado con la referencia que figura en el panel de mandos; la gama completa de las temperaturas que ofrece el aparato se indican a continuación:

Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155		170		200		250

La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y se mantiene constante a través del órgano de control (el termostato) dirigido por la perilla.
Manteniendo apretada y girando la perilla "**M**" hasta la posición entra en funciones el grill de rayos infrarrojos, que facilita el churruscado de las comidas y es lo màs aconsejado para preparar asados (chuletas, salchichas, roast-beef).
Advertencia importante: en el caso en que los quemadores del horno se apaguen accidentalmente, colocar la perilla del quemador en posición de apagado y esperar por lo menos un minuto antes de repetir la operación de encendido.

La perilla para el encendido de la luz del horno (O)
Es la individualizada por el símbolo y permite que con el encendido de la lámpara dentro del horno, pueda controlarse la marcha de la cocción sin abrir la puerta.

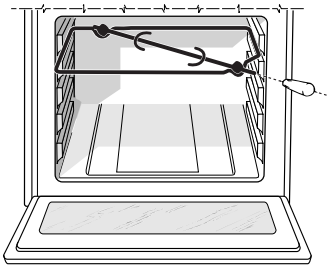
El piloto indicador de funcionamiento del grill (Q)
Resulta encendida cuando se haya puesto en función cualquiera de los elementos eléctricos calentadores del horno.

La perilla del cuentaminutos (P)
Para utilizar el cuentaminutos es necesario activar la alarma girando el botón "**P**" casi un giro completo en sentido horario ↻; luego, volviendo hacia atrás ↺, seleccionar el tiempo deseado, haciendo coincidir con el indicador fijo del tablero, el número correspondiente a los minutos prefijados.

Atención:
Durante la cocción, la puerta del horno se calienta, no permitir que los ninõs se acerquen a la misma.

El asador automático
Para accionar el asador automático proceda del siguiente modo:

a) coloque la bandeja para la grasa en el 1° piso;
b) introduzca el soporte del asador automático en el 4° piso y coloque el espetón introduciéndolo, a través del orificio correspondiente, en el asador automático colocado en la parte posterior del horno;
c) Poner en funciones el asador giratorio efectuando una presión sobre el pulsador "**O**".



Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Para conseguir el mejor rendimiento será útil tener en cuenta lo siguiente :

- utilizar recipientes adecuados para cada quemador (ver tabla) con el fin de evitar que las llamas aparezcan por el fondo de las cacerolas.
- utilizar únicamente fuentes y cacerolas de fondo plano.
- en momentos de un hervor, girar la perilla hasta la posición de mínimo.
- utilizar siempre recipientes con tapa.

Quemador	ø Diámetro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 – 26
Semi Rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

N.I. En los modelos dotados de rejilla de reducción, esta última deberá ser usada únicamente para el quemador auxiliar, cuando se usan recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

Consejos prácticos per la preparación

El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para guisar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario potrá aprovechar muy bien este aparato ideal para la cocina, por lo que las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

Preparación de postres y repostería en general
Cuando se hacen tartas colocar siempre al horno previamente calentado. Las temperaturas por lo general deben estar alrededor de los 160°C. No abrir la puerta del horno mientras se hace un bizcochuelo, para evitar que la masa no aumente su volúmen. Las preparaciones batidas no deben ser muy fluidas, para no tener que prolongar demasiado el tiempo de cocción. En general:

Masa de dulce muy seca
En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta
Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie
Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro
Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

El bizcochuelo no se desprende del molde
Untar bien el molde y espolvorearlo con un poco de pan rallado o harina

Cocción del pescado y de la carne
Las carnes deben ser piezas de un Kg. por lo menos, para evitar que puedan secarse demasiado. Con carnes blancas, aves y pescados, utilizar en todo momento temperaturas algo bajas (150°C-175°C). Con carnes rojas, cuando se desean bien crujientes y doradas por fuera, conservando sus jugos sabrosos, conviene iniciar con una temperatura más elevada (200-220°C) por un breve espacio, y luego disminuirla. Por lo general, cuanto más grande el trozo de asado, menor será la temperatura y

más largo el tiempo de cocción. Colocar los trozos de carne al centro de la parrilla y colocar la grasera por debajo para recoger el jugo. Colocar bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, usar el primer nivel inferior. Para obtener asados sabrosos cubrir las carnes con panceta o jamón y colocar las lonchas por la parte superior.

Utilización del grill

Importante: efectuar la cocción con grill con la puerta del horno cerrada, con el fin de obtener, junto con los mejores resultados, un sensible ahorro de energía (10% aprox.).

Al utilizar las funciones grill, asentar la parrilla sobre los estandes del final, a partir de abajo (ver tabla cocción) y seguidamente, para recoger la grasa y evitar que se forme humo, disponer una grasera en el primer estante inferior.

Mantenimiento periodico y limpieza de la cocina

Antes de efectuar cualquier operación desenchufar siempre la cocina. Para obtener una larga duración de la cocina es indispensable efectuar a menudo una esmerada limpieza general, teniendo en cuenta que:

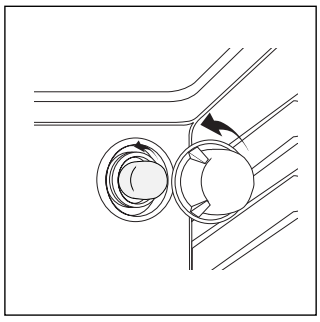
- **Para la limpieza no utilice aparatos a vapor.**
- las partes esmaltadas y los paneles auto-limpiantes, en caso de tenerlos, deben lavarse con agua tibia, sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas.
- el interior del horno debe limpiarse con cierta frecuencia, mientras esté tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente;
- los quemadores deben lavarse con frecuencia con agua caliente y detergente tratando de quitar las incrustaciones;
- En las cocinas dotadas de encendido automático es necesario efectuar con frecuencia una esmerada limpieza de las partes extremas de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas de los quemadores no resulten obstruidos;
- El acero inox se mancha a veces cuando permanece en contacto por largo tiempo con agua muy calcárea o con detergentes agresivos (que contienen fósforo). Se sugiere aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza. Conviene secar bien cualquier rebosamiento de agua.

N.B.: evitar bajar la tapa cuando los quemadores de gas estén aún calientes. Elimine el líquido que se podría encontrar sobre la tapa antes de abrirla.

Importante: controlar periodicamente el estado de conservación del tubo flexible de conexión gas y sustituirlo ni bien presente alguna anomalía; se aconseja sustitutirlos anualmente.

Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno

- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resitencia a alta temperatura (300°C) con las siguientes características:
  - Tensión 230V
  - Potencia 25W
  - Casquillo E14
- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.



Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

Nota: Esta operación debe ser efectuada por un técnico autorizado por el fabricante.

Consejos prácticos para la coccion en el horno

Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Tiempo de cocción (minutos)
Fideos					
Lasañas	2.5	3	210	10	60-75
Canelones	2.5	3	200	10	40-50
Fideos al horno	2.5	3	200	10	40-50
Carne					
Ternera	1.7	3	200	10	85-90
Pollo	1.5	3	220	10	90-100
Pato	1.8	3	200	10	100-110
Conejo	2.0	3	200	10	70-80
Cerdo	2.1	3	200	10	70-80
Cordero	1.8	3	200	10	90-95
Pescados					
Caballa	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentón	1.5	3	180-200	10	40-50
Trucha envuelta	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitana	1.0	3	220	15	15-20
Tortas					
Bizcochos	0.5	3	180	15	30-35
Torta glaseada	1.1	3	180	15	30-35
Tortas saladas	1.0	3	180	15	45-50
Tortas leudadas	1.0	3	165	15	35-40
Cocción al grill					
Bistecs de ternera	1	4		5	15-20
Chuletas	1,5	4		5	20
Hamburguesas	1	3		5	7
Caballa	1	4		5	15-20
Tostadas	n.° 4	4		5	5
Cocción al grill con asador automático					
Asado de ternera	1	-		5	70-80
Pollo asado	2	-		5	70-80
Cocción al grill con asador automático múltiple (presente sólo en algunos modelos)					
Broquetas de carne	1,0	-		5	40-45
Broquetas de verdura	0,8	-		5	25-30

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo.

Advertências

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:
- **dirija-se exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados**
- **solicite sempre a utilização de peças originais**

1 Este aparelho foi concebido para um uso não profissional no interior de uma morada.

2 Estas instruções valem sòmente para os países cujos símbolos aparecem no folheto e na placa de matrícula do aparelho.

3. Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - classe abaixo 1 (situado entre 2 movéis).

4 Antes de utilizar o aparelho ler cuidadosamente as adverténcias contidas neste folheto que fornecem indicações importantes a respeito da segurança de instalação, uso e manutenção. Conservar cuidadosamente este folheto para consultas futuras.

5 Após ter tirado a embalagem, assegurar-se de que o aparelho esteja íntegro. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e dirigir-se a pessoas profissionalmente qualificadas. Os componentes da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potencialmente perigosos.

6 A instalação deve ser efectuada conforme as instruções do fabricante, por pessoal profissionalmente qualificado. Uma instalação errada pode causar danos às pessoas, animais ou objetos, em relação aos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.

7 A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada sòmente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. E' necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, em caso de dúvida, efectuar um controle meticuloso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.

8 Antes de ligar o aparelho assegurar-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.

9 Verificar que a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente seja apropriada para a poténcia máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvida dirigir-se a pessoa profissionalmente qualificada.

10 Prever um interruptor omnipolar com distáncia de abertura dos contatos igual ou superior a 3 mm. na instalação.

11 Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, substituir esta última por uma apropriada dirigindo-se a pessoa profissionalmente qualificada que terá também que verificar que a secção dos fios da tomada seja adequada para a poténcia absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhável o uso de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se o uso de adaptadores for indispensável, usar sòmente adaptadores simples ou múltiplos e extensões conformes às normas de segurança em vigor, tomando cuidado porém, para não superar o limite de capacidade da corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões e o limite de poténcia máxima indicado no adaptador múltiplo.

12 Não deixar o aparelho ligado inutilmente. Desligar o interruptor geral do aparelho quando não for utilizado e fechar a torneira do gás.

13 Não obstruir as aberturas ou fendas da ventilação ou de escoamento do calor.

14 O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo usuário. Em caso de estragos ao cabo ou necessidade de substituí-lo, dirigir-se exclusivamente a um centro de assisténcia técnica autorizado pelo fabricante.

15 Este aparelho destina-se sòmente ao uso para o qual foi concebido. Qualquer outro uso (por exemplo: aquecimento de ambientes) é considerado impróprio e consequentemente perigoso. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados por uso impróprio, errado ou irresponsável.

16 O uso de todo aparelho eléctrico comporta a obediência a algumas regras fundamentais. Em particular:
- não tocar no aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos
- não usar o aparelho com os pés descalços.
- não usar, a não ser com cuidados especiais, extensões
- não puxar o cabo de alimentação, ou o aparelho em si, para desligar a ficha da tomada.
- não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)
- não permitir que crianças ou pessoas incapazes usem o aparelho sem vigilância.

17 Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica desligando a ficha ou apagando o interruptor da instalação.

18 Se decidir não utilizar mais um aparelho deste tipo, recomenda-se desactivá-lo cortando o cabo de alimentação, após ter desligado a ficha da tomada. Recomenda-se, além do mais, a inutilizar aquelas partes do aparelho que podem ser fonte de perigo, especialmente para as crianças, que poderiam usá-las para brincar.

19 Sobre os queimadores e placas eléctricas não devem ser colocadas panelas instáveis ou deformadas para evitar que se derrubem ou entornem. Coloque as panelas sobre a superfície de cozedura em modo que os cabos fiquem orientados para dentro para evitar choques acidentais.

20 Algumas partes do aparelho, em particular as placas eléctricas, ficam quentes por muito tempo depois do uso. Tome cuidado para não tocá-las.

21 Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina...) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.

22 Ao usar pequenos aparelhos eléctricos perto do plano de cozedura, tome cuidado para que o cabo de alimentação não encoste nas áreas quentes.

23 Controlar sempre que os botões estejam na posição "**•**"/"○"quando o aparelho não é utilizado.

24 Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.

25 Os aparelhos a gás precisam de uma boa ventilação para funcionar correctamente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".

26 A tampa de vidro (presente só em alguns modelos), pode quebrar-se por excesso de calor, portanto os queimadores e as placas devem estar apagados antes de fechar a tampa de vidro.

27 Atenção: nunca utilizar este compartimento como depósito de materiais inflamáveis.

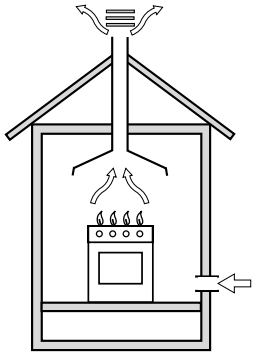
28 Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

Instruções para instalação

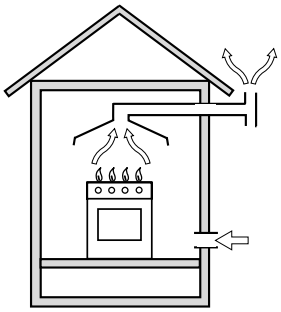
As instruções seguintes destinam-se ao instalador qualificado, a fim de que efectue as operações de instalação, regulação e assistência técnica da melhor maneira possível e conforme as normas em vigor.
Importante: qualquer intervenção de regulação, manutenção, etc., deve ser efectuada com o fogão desligado.

Instalação
Importante: este aparelho pode ser instalado e funcionar sòmente em locais permanentemente ventilados conforme as prescrições das Normas Nacionais em vigor. Devem ser respeitados os seguintes requisitos:

a) O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um electro-ventilador que entre automaticamente em função cada vez que se acende o aparelho.

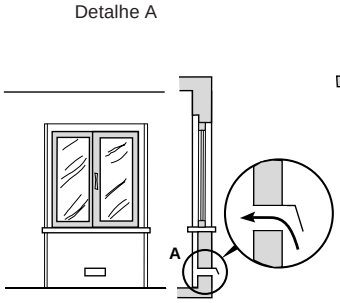


Em chaminé ou tubo de chaminé ramificado
(reservado aos aparelhos de cocção)

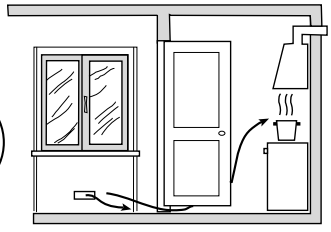


Directamente para fora

b) O local deve prever um sistema que permita a entrada de ar necessário para regular a combustão. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 2 m^3/h para kW de potência instalada. O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm^2 de secção útil que não se entupa acidentalmente. Nos aparelhos que não estão equipados com o dispositivo de segurança para a falta de chama sobre o plano de cozedura, as aberturas para ventilação devem ser 100% aumentadas com um mínimo de 200 cm^2 (Fig. A). Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indireta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir (Fig. B), que possuam um conduto de ventilação comunicante com a parte externa.



Exemplos de abertura de ventilação para ar comburente
Fig. A

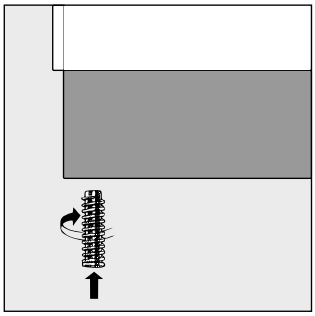


Aumento da fenda entre porta e soalho
Fig. B

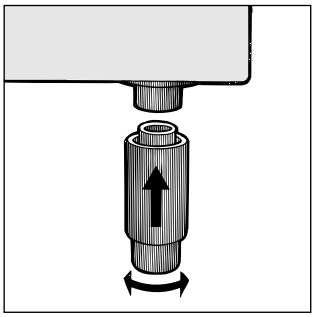
c) Para um emprego intensivo e longo do aparelho pode-se precisar de ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potencia de aspiração mecânica se existir

d) Os gases de petróleo líquidos mais pesados que o ar, concentram-se nas zonas baixas. Logo, os locais que contém os recipientes de GPL devem estar equipados com aberturas para o externo que permitam a evacuação desde baixo das eventuais fugas de gás. Portanto, os recipientes de GPL vazios ou parcialmente cheios não devem ser instalados ou depositados em locais ou vãos a um nível mais baixo que o do soalho (sótãos, etc.). E' oportuno manter no local sòmente o recipiente que está sendo usado, colocando-o afastado de fontes de calor (fornos, chaminés, estufas, etc.) que podem fazê-lo atingir temperaturas superiores a 50°C.

Nivelamento (presente somente em alguns modelos)
Na parte inferior do aparelho encontram-se 4 pés de apoio com parafusos que possibilitam melhorar o nivelamento do aparelho, se for necessário. É indispensável o aparelho estar posicionado de maneira uniforme.



Montagem das patas (presente sòmente em alguns modelosi)
São fornecidas patas a serem embutidas debaixo da base do fogão.



Instalação do fogão
O fogão está predisposto com grau de protecção contra aquecimentos excessivos de tipo **X**, portanto pode ser instalado ao lado de móveis cuja altura seja inferior ao da superfície de trabalho. A parede em contato com o lado posterior do fogão deve ser de material não inflamável. Durante o funcionamento a parede posterior do fogão pode alcançar uma temperatura 50°C mais elevada que a do ambiente.

a) Os moveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 200 mm do bordo do mesmo plano.

b) Os exaustores devem ser instalados conforme os requisitos pedidos no manual de instruções dos próprios e, de todas formas, a uma distância mínima de 650 mm.

c) Se o fogão for instalada por baixo de um móvel pênsil, este deverá estar a uma distância mínima do plano de 700 mm. Os móveis adjacentes ao exaustor deverão manter uma distância mínima do plano de 420 mm como na Fig. C e D.

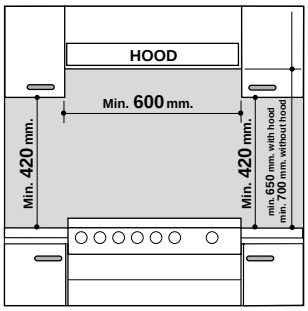


Fig. C

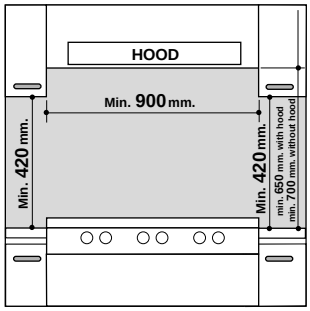


Fig. D

Ligação ao gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, sòmente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo “Adaptação a diferentes tipos de gás”. Em alguns modelos a alimentação do gás pode ser efectuada pelo lado direito ou esquerdo conforme os casos. Para trocar a ligação é necessário inverter a braçadeira com o tampão de fêcho e substituir a gaxeta de vedação (fornecida com o aparelho). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

Importante: para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”.

Ligação com tubo flexível

Efectuar a ligação mediante um tubo flexível para gás que corresponda às características indicadas pelas Normas Nacionais em vigor.

O diâmetro interno do tubo a ser utilizado deve ser:

- 8mm para alimentação com gás líquido;
- 13mm para alimentação com gás metano.

Em particular, ao instalar estes tubos flexíveis devem ser respeitadas as seguintes prescrições:

- O tubo flexível, ao longo do seu trajecto, não deve estar em contacto em ponto algum, com partes que estejam a temperaturas superiores a 50°C;
- Não deve ter um comprimento inferior a 1500 mm.;
- Não deve estar sujeito a nenhum esforço de tracção e de torsão e além do mais, não deve apresentar curvas demasiado apertadas ou estrangulamentos;
- Não deve entrar em contacto com objetos afiados, esquinas com as partes móveis ou fique amassado.
- Deve poder-se inspeccionar facilmente ao longo do seu percurso de modo a poder controlar o seu estado de conservação;

Assegurar-se de que o tubo esteja bem calçado nas duas extremidades e fixe-o mediante braçadeiras conforme a las Normas Nacionais em vigor.

Em caso não possam ser respeitadas estas condições será necessário recorrer aos tubos metálicos flexíveis conforme a las Normas Nacionais em vigor.

Se o fogão fôr instalado conforme as condições da classe 2 subclasse 1, seria oportuno conectar-se à rede do gás sòmente através do tubo metálico flexível conforme a Norma em vigor.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

Eliminar a braçadeira presente no aparelho. A junta de entrada de gás ao aparelho tem uma rosca 1/2 gas macho cilíndrico. Utilizar exclusivamente tubos conformes a las Normas Nacionais em vigor. A instalação destes tubos deve ser efectuada em modo que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, seja inferior a 2000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

Controle da vedação

Importante: ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Ligação do cabo de alimentação à rede

Montar uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em, caso de ligação directa à rede é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve estar colocado de modo a não atingir em ponto algum uma temperatura que supere a temperatura ambiente de mais de 50°C.

Antes de efectuar a ligação verificar que:

- a válvula limitadora e a instalação doméstica possam suportar a carga da aparelhagem (ver placa de características);
- a instalação de alimentação possua uma ligação à terra eficaz conforme as normas e as disposições da lei;
- a tomada ou o interruptor omnipolar possam ser facilmente alcançados quando o plano de cozedura estiver instalado.

Atenção: não utilizar reductores, adaptadores ou derivadores que podem causar aquecimentos ou queimaduras.

Adaptação do plano aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o fogão a um tipo de gás diferente para o qual tinha sido previsto (indicado nas etiquetas fixadas na braçadeira e na tampa), é preciso efectuar as seguintes operações:

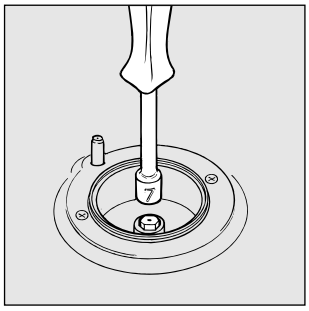
a) substituir a braçadeira já montada com a que está dentro da confecção “accessórios do fogão”.

Atenção: a braçadeira para gás líquido está marcado o número 8, naquela para gás metano o número 13.

Utilizar de qualquer forma a junta de vedação nova.

b) Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

- tirar as grelhas e extrair os queimadores dos seus lugares;
- desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”).
- colocar no lugar todos os componentes efectuando as operações inversas às descritas acima.



c) Regulação dos mínimos dos queimadores do plano:

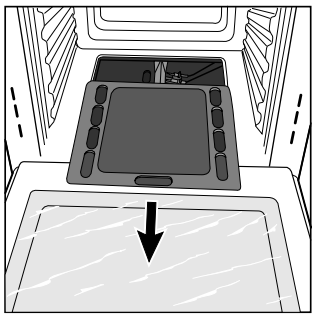
- levar a torneira à posição de mínimo;
- retirar o manípulo agir sobre o parafuso de regulação colocado dentro ou ao lado da vareta da torneira até obter uma pequena chama regular.
  N.B: em caso dos gás liquidos, o rosca de regularização deverá ser totalmente enroscada.
- verificar que ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo à posição de mínimo o queimador não se apague.

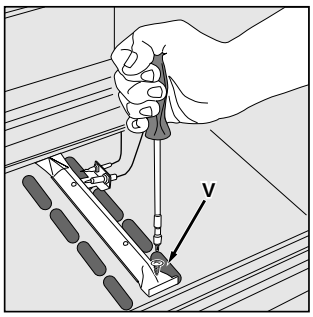
d) Regulação do ar primário dos queimadores do plano:
Os queimadores não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

Adaptação a diferentes tipos de gás
Para adaptar o forno a um tipo de gás diferente do para o qual tiver sido predisposto (indicado na etiqueta), é necessário realizar as seguintes operações:

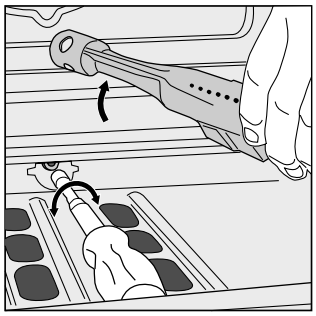
a) Substituição do bico do queimador do forno:

- abra a porta do forno inteiramente
- tire o fundo corrediço do forno
- desatarraxe o parafuso de fixação do queimador



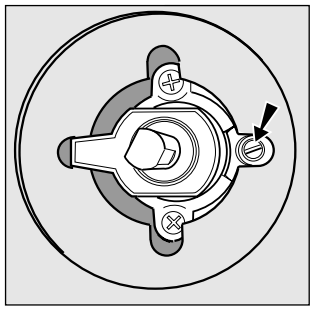


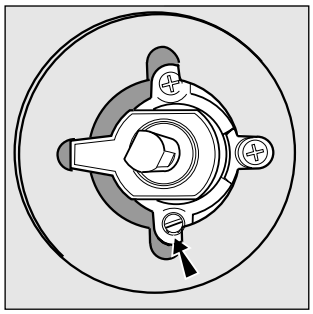
- tire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso “**V**”;
- desparafuse o bico do queimador do forno utilizando a chave a tubo para bicos, ou melhor, uma chave a tubo de 7 mm e troque-o por aquele apropriado para o novo tipo de gás (veja a tabela 1).
  Preste atenção especialmente aos cabos das velas e aos tubos dos pares térmicos.
- coloque no lugar todos os componentes efectuando as operações inversas às descritas acima.



b) Regulação do mínimo do queimador do forno gás termostatado:

- acenda o queimador conforme descrito no parágrafo “o manípulo do forno” do manual em uso;
- levar o manípulo à posição de **Mín** após ter deixado o mesmo por aproximadamente 10 minutos em posição Max;
- retirar o manípulo;
- agir sobre o parafuso de regulação colocado por fora da vareta da torneira até obter uma pequena chama regular;
  N.B: em caso dos gás liquidos, o rosca de regularização deverá ser totalmente enroscada.





- verificar depois, que rodando rapidamente o manípulo da posição **Max** à posição de **Mín**, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

Regulação do ar primário do queimador do forno
O queimador não precis de nenhuma regulação do ar primário.

Atenção
Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de taradura com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

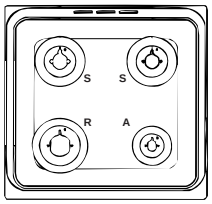
Nota
Se a pressão do gás utilizado fôr diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os “reguladores para gás canalizados”.

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Poténcia térmica kW (p.c.s.*)		Gás liquefeito				Gás natural	
				By-Pass 1/100	bico 1/100	capacid.* g/h		bico 1/100	capacid.* l/h
		Nomin.	Reduz.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Ràpido (Grande)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Ràpido (Medio)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Pequeno)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Forno	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248
Pressões de alimentaçao	Nominal (mbar) Minima (mbar) Màxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C en 1013 mbar-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



K6 G21S/P

Características tecnicas

Dimensóes úteis do forno eléctrico:

largura cm. 43,5
profundidade cm. 43,5
altura cm. 31

Volume útil do forno:

litri 58

Dimensóes úteis da gaveta estufa:

largura cm. 46
profundidade cm. 42
altura cm. 8,5

Tensão e frequéncia da alimentação eléctrica:

ver quadro das características

Queimadores:

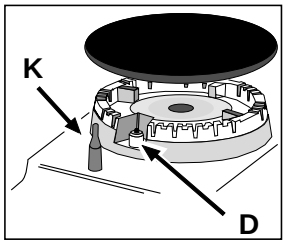
adaptáveis a todos os tipos de gás indicados na placa das características

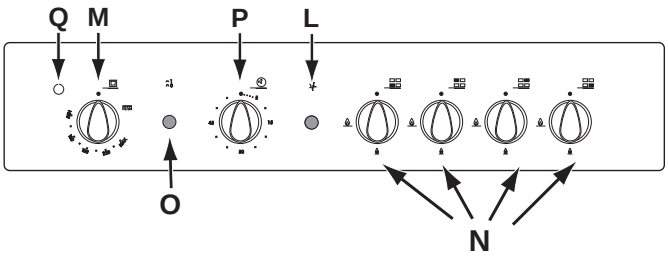
CE

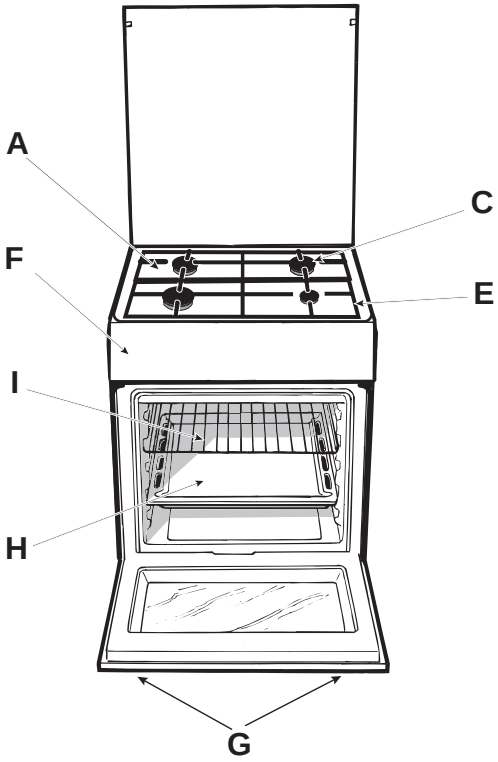
Este equipamento é conforme as seguintes normas comunitárias:

- 73/23/**CEE** de 19.02.73 (baixa tensão) e modoficações sucessivas;
- 89/336/**CEE** de 03/05/89 (compatibilidade electromagnética) e modificações sucessivas;
- 90/396/**CEE** de 29/06/90 (Gaz) e modificações sucessivas;
- 93/68/**CEE** de 22/07/93 e modificações sucessivas.

Fogão com forno a gás e grill eléctrico







A Plano para reter eventuais transbordamentos
C Queimador a gás
D Dispositivo de acendedor electrónico automático
E Grelha do plano de trabalho
F Painel de comando
G Pequenos pés reguláveis
H Pingadeira, ou tabuleiro de assados
I Grelha do forno
K Dispositivo de segurança dos queimadores do plano
L Acendedor electrónico dos queimadores do plano de trabalho
M Manípulo do forno e do grill
N Manípulo de comando dos queimadores de gás do plano de trabalho
O Manípulo luz do forno
P Manípulo conta-minutos
Q Luz de funcionamento do forno

As diversas funções do fogão e como utilizá-las

A seleção das diversas funçóes do fogáo efetua-se atuando sobre os dispositivos e sobre os orgãos de comando situados no painel do aparelho.

Botões de comando dos queimadores de gás do plano de trabalho
Na frente de cada botão encontra-se um pequeno círculo cheio, que indica a posição do queimador de gás que comandado por esse botão. Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fòsforo ou acendedor automàtico, pressione a manopola escolhida em sentido anti-horario atè a posição de **massima**.
Cada queimador pode funcionar no máximo da sua poténcia, no mínimo, ou em poténcias intermédias. Para estes serviços diferentes, pode-se ver no botão a posição “apagado” simbolizada pelo sinal • quando este se encontra em correspondéncia com o índice de réferencia, assim como as posiçóes **máximo** e **mínimo**. Obtém-se estas posiçòes, fazendo girar o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição “apagado”. Pelo contrário, para apagar o queimador, é preciso girá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até parar (correspondendo de novo o sinal •).

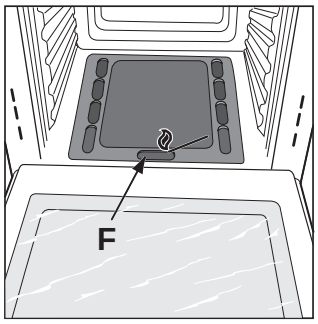
Acendedor electrónico
Alguns modelos são dotados de acendedor electrónico instantáneo para os queimadores a gás: reconhecem-se pela presença do dispositivo de acendimento (**D**). Este dispositivo entra em funcionamento fazendo uma legeira pressão no botão “**L**” indicado pelo símbolo ✯. Para acender o queimador escolhido basta premir o botão “**L**” e contemporâneamente premir a fundo e girar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o manípulo correspondente até o acendimento. **Para obter um acendimento imediato é aconselhável premir a tecla e depois rodar o botão.**
Advertência: em caso de apagamento acidental das chamas do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente sòmente após um minuto no mínimo.

Modelos com dispositivo de segurança contra vazamentos de gás para queimadores do plano
Estes modelos podem ser identificados pela presença do dispositivo (Veja o pormenor **J**).
Importante: se os queimadores possuírem este dispositivo, depois de acender o queimador, **manter o botão carregado durante 3 segundos** para permitir a passagem do gás e aquecer o dispositivo.

Atenção: A primeira vez que o acendem, aconselhamos deixar funcionar a vácuo o forno aproximadamente durante meia hora com o termostato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Logo depois, passado esse tempo, desligá-lo, abrir a porta do forno e ventilar o local. O cheiro que às vezes se sente durante esta operação deve-se à evaporação das substâncias usadas para proteger o forno durante o período entre a produção e a instalação do produto.

Atenção: Utilize a primeira prateleira de baixo somente no caso de coser usando o espeto rotatório (se houver). Para as demais coseduras, nunca utilize a primeira prateleira de baixo e nunca apoie objectos no fundo do forno enquanto estiver a coser, porque poderá causar danos ao esmalte do forno. Coloque sempre os recipientes de cosedura (formas, películas de alumínio etc. etc.) na grade fornecida com o aparelho apropriadamente colocada nos carris do forno.

Manípulo do forno e do grill (M)
E’ o dispositivo que consente seleccionar as várias funções do forno e escolher a temperatura adequada para os alimentos, indicada no próprio manípulo (compreendida entre **Min** e **Max**). Para acender o queimador do forno, aproximar a chama ou o acendedor ao orifício "**F**", e ao mesmo tempo pressionar a fundo e rodar o manípulo do forno em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição **Max.**



Visto que o fogão vem equipado com um dispositivo de segurança, é preciso manter o manípulo apertado por aproximadamente 6 segundos, para que a válvula de segurança arme.
A selecção da temperatura obtém-se fazendo coincidir a indicação do valor desejado com a referência colocada no painel ou no espelmo do manipulo. A gama completa de temperaturas possíveis está indicada abaixo.

Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155		170		200		250

A temperatura seleccionada é atingida automàticamente mantendo-se constante graças ao termostato controlado pelo manípulo.
Premindo até o fundo e rodando o manípulo “**M**” até a posição entra em funcionamento o grill a raios infra-vermelhos que permite dourar os alimentos e também cozer carnes assadas (costeletas, salchichas, rosbife).
Advertência: em caso de apagamento acidental das chamas do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente sòmente após um minuto no mínimo.

Luz de funcionamento do forno (Q)
Acende-se quando se póe a funcionar qualquer elemento aquecedor do forno.

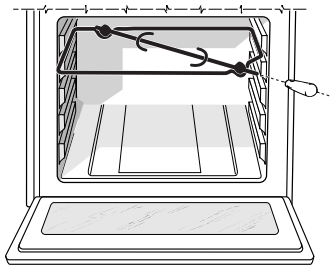
O manípulo para acendimento da luz do forno (O)
Está identificado pelo símbolo ☼ e consente, ao acender a lâmpada dentro do forno, acompanhar a cocção sem abrir a porta.

O contaminutos
Para utilizar o contaminutos é preciso carregar a campainha fazendo rodar o manípulo “**P**” de um giro no sentido dos ponteiros do relógio ↻; e, voltando para trás ↺, estabelecer o tempo desejado fazendo coincidir o número correspondente aos minutos estabelecidos com a referência fixa do painel.

Atenção
Durante a cozedura a porta do forno fica muito quente logo, manter as crianças afastadas.

O espeto rotatório
Para accionar o espeto rotatório proceda da seguinte maneira:

a) coloque a bandeja pingadeira na 1ª prateleira;
b) coloque o apropriado apoio do espeto rotatório na 4ª prateleira e coloque o espeto enfiado no furo apropriado, no virador do espeto, situado na parte traseira do forno;
c) carregue na tecla "**O**" para accionar a rotação.



Conselhos práticos par ausar os queimadores
Para obter o máximo rendimento é útil lembrar do seguinte:

- usar recipientes adequados para cada queimador (ver tabela) para evitar que as chamas saiam por baixo dos recipientes.
- utilizar sòmente recipientes com fundo chato
- ao alcançar a ebulição, rodar o botão até a posição de mínimo.
- usar sempre recipientes com tampa.

Queimador	ø Diametro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

N.B. nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada sòmente para o queimador auxiliar quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

Conselhos para cozinhar

O forno coloca à sua disposição uma vasta gama de possibilidades que permitem cozinhar todos os alimentos da melhor maneira. O tempo e a experiência permitirão aproveitar ao máximo este aparelho tão versátil, portanto as notas seguintes constituem apenas indicações gerais que poderão ser ampliadas com a experiência pessoal.

Cozedura de sobremesas
Ao cozer sobremesas, colocá-las depois de ter aquecido o forno. A temperatura está sempre em volta de 160°C. Não abra a porta durante a cozedura para evitar que o bolo se abaixe. As pastas batidas não devem ser muito fluidas para não encompridar demasiado o tempo de cozedura. Em geral:

Bolo muito seco
A próxima vez aumentar a temperatura de 10°C e reduzir o tempo de cozedura

O bolo abaixou-se
Utilizar menos líquido ou abaixar a temperatura de 10°C.

Bolo escuro por cima
Colocá-lo a uma altura inferior, seleccionar uma temperatura mais baixa e deixá-lo cozer mais tempo.

Boa cozedura por fora mas mole por dentro
Utilizar menos líquido, reduzir a temperatura, aumentar o tempo de cozedura.

O bolo não se desprende da forma
Espalhar um pouco de farinha de rosca ou trigo para untar bem a forma.

Cozi em várias prateleiras mas os alimentos não foram cozidos de maneira uniforme.
Seleccionar uma temperatura inferior. Alimentos colocados juntos em prateleiras diferentes não precisam ser retirados do forno ao mesmo tempo.

Cozedura do peixe e da carne
A carne deve pesar pelo menos um Kg. para evitar que se seque demais. Para carne branca e peixe use sempre temperaturas baixas (150°C-175°C). Para que a carne fique bem cozida por fora conservando o suco por dentro, é melhor começar com uma temperatura alta (200°C-220°C) por pouco tempo, para depois diminuí-la sucessivamente. Em geral, quanto maior é o pedaço de carne a ser assado, menor deverá ser a temperatura e mais longo o tempo de cozedura. Coloque a carne a ser cozida no meio da grelha e o tabuleiro que recolhe a gordura debaixo da grelha. Instale a grelha na parte central do forno. Se desejar mais calor de baixo use a 1° prateleira a partir de baixo. Para obter um assado saborosoenfeite a carne com gordura ou toucinho e coloque-a na parte superior.

Uso do grill
Importante: ao cozinhar com o grill manter a porta do forno fechada, para obter os melhores resultados e **economizar energia (10% aproximadamente)**.
Ao utilizar as funções grill coloque a grelha nas últimas prateleiras a partir de baixo (veja tabela de cozedura) e depois, para recolher a gordura e evitar fumos, coloque uma pingadeira na primeira prateleira a partir de baixo.

Conselhos prácticos para cozinhar

Alimento a ser cozido	Peso (Kg,)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Temperatura (°C)	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Tempo de cozedura (minutos)
Massa					
Lasanha	2.5	3	210	10	60-75
Cannellone	2.5	3	200	10	40-50
Massa gratinè	2.5	3	200	10	40-50
Carne					
Vitela	1.7	3	200	10	85-90
Frango	1.5	3	220	10	90-100
Pato	1.8	3	200	10	100-110
Coelho	2.0	3	200	10	70-80
Carne de porco	2.1	3	200	10	70-80
Cordeiro	1.8	3	200	10	90-95
Peixe					
Cavalai	1.1	3	180-200	10	35-40
Peixe dentão	1.5	3	180-200	10	40-50
Truta no cartucho	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitana	1.0	3	220	15	15-20
Bolos					
Biscoitos	0.5	3	180	15	30-35
Tortas	1.1	3	180	15	30-35
Tortas salgadas	1.0	3	180	15	45-50
Queques fermentados	1.0	3	165	15	35-40
Cozedura no grill					
Bife de vitela	1	4		5	15-20
Costeletas	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	7
Cavala	1	4		5	15-20
Tostas	n.° 4	4		5	5
Cozedura no grill com espeto rotatório					
Vitela no espeto	1	-		5	70-80
Frango no espeto	2	-		5	70-80
Cozedura no grill com espeto rotatório múltiplo (presente somente em alguns modelos)					
Espetinhos de carne	1,0	-		5	40-45
Espetinhos de verdura	0,8	-		5	25-30

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão serem modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 2a prateleira a partir de baixo.

Manutenção quotidiana e limpeza do fogão

Antes de efetuar qualquer operação, desligar o fogão.
Para que o fogão tenha longa vida, é necessário efetuar frequentemente uma limpeza geral, especialmente cuidada, tendo em conta que:

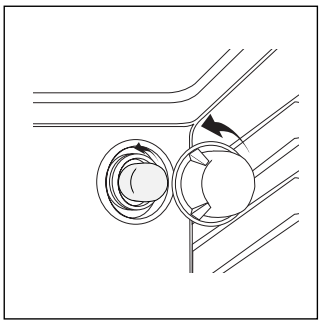
- **Para a limpeza não utilizar aparelhos a vapor.**
- As partes esmaltadas e os painéis auto-brilhantes devem ser lavados com água morna, sem usar pós abrasivos ou substáncias corrosivas que podem estragá-los;
- O interior do forno deve ser limpo frequentemente, quando ainda morno, usando-se água morna e detergente, em seguida é necessário passá-lo por água e secá-lo muito cuidadosamente;
- Os distribuidores de chama devem ser lavados frequentemente com água morna e detergente, tendo-se o cuidado de eliminar as incrustaçóes.
- Nos fogóes com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantáneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás dos distribuidores de chama não estejam entupidos;
- O aço inoxidável pode ficar manchado se permanecer por longo tempo em contacto com água muito calcárea ou com detergentes agressivos (que contém fósforo). Aconselha-se enxaguar com muita água e secar após a limpeza. Além do mais, seria oportuno secar eventuais vasamentos de água.;

N.B: não se deve fechar a tampa enquanto os bicos de gás estiverem quentes. Elimine os líquidos que houver na tampa antes de abri-la.

Importante: Controlar periodicamente o estado de conservação do tubo flexível de ligação do gás, e substituí-lo á mais pequena anomalia, recomenda-se uma substituição anual.

Substituição da lâmpada no vão do forno

- Desligar o forno da rede de alimentação através do interruptor omnipolar utilizado para a ligação do forno ao implante elétrico, ou desligar a ficha, se fôr acessível;
- Desatarraxar a tampa de vidro do porta-lâmpada;
- Desatarraxar a lâmpada e substitui-la com uma resistente à alta temperatura (300°C) que tenha as seguintes carateristicas:
  - Tensão 230V
  - Potência 25W
  - Bocal E14
- Atarraxar a tampa de vidro e inserir novamente à rede o forno.



Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

Obs.: esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Merloni Elettrodomestici
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.merloni.com

Cucina con forno gas e grill elettrico
06/04 - 195045620.00